



数字で知るインスタントラーメン



数字で見ると、どれだけ
日常に欠かせない
食べものかがわかるね！

日本で作られている
インスタントラーメンの
量は？

58.9 億食！



カップめん
38.8 億食



袋めん
18.3 億食



生タイプめん
1.8 億食

1人の日本人が1年間に食べている
インスタントラーメンは何食？



46.9 食！

インスタントラーメンに使われている
小麦粉の量は？



約**30** 万トン！

1年間に全世界で消費される
インスタントラーメンの数は？

1182 億食！



インスタントラーメンはこんなに
たくさん食べられているんだね！

※データ参照元：一般社団法人 日本即席食品工業協会発表（2021年度）

インスタントラーメン Q&A

Q. インスタントラーメンにはどんな種類があるの？

A. インスタントラーメンには、油で揚げた「油揚げめん」と、熱風乾燥した「ノンフライめん」があります。
「油揚げめん」は、瞬間油熱乾燥処理により乾燥させためんで、お湯をかけてやわらかく戻るのが比較的早く、香ばしい風味が特長です。
「ノンフライめん」は、熱風で乾燥させためんで、お湯をかけてやわらかく戻った後の食感が生めんに近いのが特長です。



Q. カップめんの調理時間はなぜ3分なの？

A. 一番おいしく食べられる時間が3分だからです。3分間は長くもなく、短くもないちょうどよい時間といわれています。1分で戻るめんも作ることができますが、めんがうすかったり、細くなったりしてしまい、のびやすいめんになってしまいます。うどんなど太いめんの商品は、のどごしが良くコシのあるめんにするため5分になっています。



Q. 「油揚げめん」にはどんな油が使われているの？

A. めんを揚げる油にはパーム油などを使用しています。パーム油はパームやしの実から作られ、アイスクリームやスナック菓子にも使用されています。
※日清食品は環境や社会に配慮された「認証パーム油」の使用を開始しました。



Q. カップめんに入っている具材はどうやって作っているの？

A. フリーズドライ製法、熱風乾燥法などを使って作っています。
フリーズドライ製法は、食品をまるごと急速に凍らせ、圧力を下げて真空状態にすることで、氷になった水分を一気に蒸発させる方法です。長期保存できるだけでなく、お湯で戻したときに鮮度、味、食感をそのまま再現できます。

Q. 商品はどれくらいの時間でできるの？どこで作られているの？

A. インスタントラーメン1食を工場で作るのにかかる時間は約40分です。
日清食品では、関東工場、静岡工場、関西工場、滋賀工場、下関工場などで1日に合計1,000万食近くが作られ、全国に出荷されています。

Q. 液体スープを食べる直前に入れるのはどうしてなの？

A. 液体スープは油分を多く含むため、先に入れるとめんを油が覆ってしまつて湯戻りが悪くなったり、スープを入れてからめんを煮込むとスープが濁ったり風味が抜けてしまうことがあるからです。

Q. インスタントラーメンの賞味期限は？

A. 日清食品では、袋めんは製造日から8ヶ月、カップめんは6ヶ月を賞味期限として設定しています。日清食品は他社に先駆けて、1964年から商品への製造年月日の表示を取り入れました。(現在は賞味期限を表示しています。)



Q. 「日清のどん兵衛」の味が東西でちがうのはどうして？

A. 東日本と西日本では、うどんやそばのつゆの味が昔からちがうので、それに合わせたつゆを開発しました。
東日本ではかつおの割合を多くして色の濃い醤油で仕上げた「しょうゆ感」の強い味。
西日本では昆布の割合を多くして色の薄いしょうゆで仕上げた「だし風味」の強い味です。さらに北海道限定の「北のどん兵衛」は北海道産の利尻昆布を使っただしがきいた甘めのつゆが特長です。
※商品のフタ等に (E) または (W) と記号を表示しています。(E) は東日本向け、(W) は西日本向けです。



Q. 日清食品から発売される商品は1年間でどれくらいあるの？

A. 新発売、リニューアルを含めて、年間約300種類です。
平均すると1日に1種類のペースで発売していることになります。

約300種類



Q. 商品はだれが考えているの？

A. 商品コンセプトなどを企画するマーケティング部と、新技術を研究開発するグローバルイノベーション研究センターが中心に商品を開発します。両部門のアイデアと技術を組み合わせ、新しい商品が誕生していきます。